

Trockenbeheizte Bain-Marie

Für einen Betrieb ohne Wasser!

■ **Kein Wasseranschluss erforderlich!**

Somit auch für die Vorkassenzone gut geeignet.

■ **Stufenlose Temperaturregelung**

Somit einfach an die Waren anpassbar. Zugleich können die seitlichen Stege wahlweise mit Lochung oder ohne Lochung betrieben werden. Temperatur unterhalb der GN-Behälter ca. 60°C bis 110°C.

■ **Einfacher Einbau**

Durch den ca. 15 mm umlaufenden Einhängerand kann die Bain-Marie einfach in einen passenden Ausschnitt gehängt werden. Das Bedienteil ist bereits unter der Bain-Marie montiert. Es kann jedoch auch einfach in eine Thekenblende montiert werden.

■ **Einfacher Anschluss**

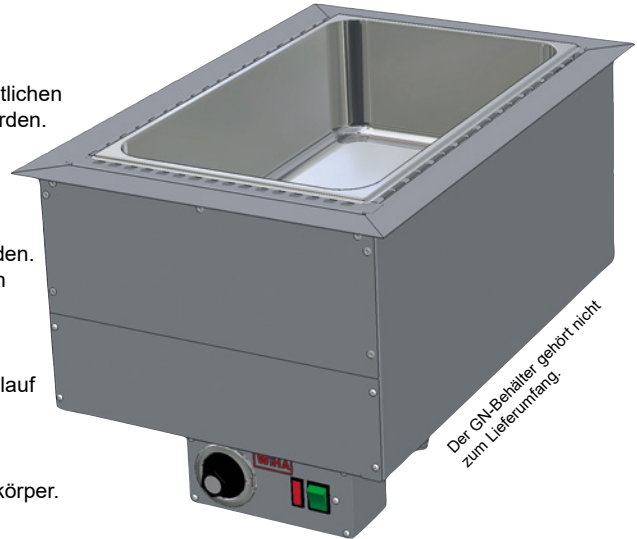
da fertig mit Netzstecker ausgestattet. Wasseranschluss und Ablauf sind nicht erforderlich.

■ **Sichere Heiztechnik**

durch großflächig unter dem Wanneboden angeordneten Heizkörper.

■ **Einfache Reinigung**

Es entstehen keine Kalkablagerungen. Ein Entkalken ist nicht erforderlich. Der glatte Boden lässt sich leicht auswischen.



Der GN-Behälter gehört nicht zum Lieferumfang.

Der Thermostat kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 45 cm).

Trockenbeheizte Bain-Marie	Maße	Nutzhöhe 150 Außenhöhe 268 mm Art.-Nr.	Anschluss
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 1/1	B 427 mm, T 630 mm	5650	230V/0,85kW
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 2/1	B 752 mm, T 630 mm	5651	230V/1,70kW
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 3/1	B 1077 mm, T 630 mm	5652	230V/2,55kW
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 4/1	B 1402 mm, T 630 mm	5657	230V/3,40kW
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 1 x (1/1+1/3)	B 427 mm, T 806 mm	5653	230V/1,15kW
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 2 x (1/1+1/3)	B 752 mm, T 806 mm	5654	230V/2,30kW
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 3 x (1/1+1/3)	B 1077 mm, T 806 mm	5655	230V/3,45kW
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 4 x (1/1+1/3)	B 1402 mm, T 806 mm	5656	400V/4,6kW *

* Für die 400V- Ausführung werden benötigt: 2 Ph, N, PE

Trockenbeheizte Bain-Marie mit getrennten Heizzonen	Maße	Nutzhöhe 150 Außenhöhe 268 mm Art.-Nr.	Anschluss
Trockenbeheizte Bain-Marie 2 x GN 1/1 (getrennte Heizzonen)	B 752 mm, T 630 mm	5680	2 x 230V/0,85kW
Trockenbeheizte Bain-Marie 3 x GN 1/1 (getrennte Heizzonen)	B 1077 mm, T 630 mm	5681	3 x 230V/0,85kW
Trockenbeheizte Bain-Marie 4 x GN 1/1 (getrennte Heizzonen)	B 1402 mm, T 630 mm	5682	4 x 230V/0,85kW

Ausführung

Bain-Marie für 50–150 mm hohe GN-Behälter. Doppelwandige Konstruktion. Innenwanne aus Edelstahl 1.4301, mit glattem Bodenbereich (ohne Ablauf). Unterhalb des Bodenbereiches mit einem großflächigen Heizelement für eine gleichmäßige Wärmeverteilung ausgestattet.

Die Bain-Marie ist mit 3 gelochten Stegen ausgestattet. Die seitlichen Stege können wahlweise so eingesetzt werden, dass die Löcher entweder geschlossen oder offen sind. Somit lässt sich gezielt Wärme in den oberen Bereich leiten.

Die seitlichen Außenflächen bestehen aus Edelstahl. Vorne ist ein Servicedeckel abnehmbar. Der Service kann wahlweise von unten (abnehmbarer Boden) oder von vorne (abnehmbarer Servicedeckel) erfolgen. Der Thermostat ist in einem servicefreundlichen Einbaue-

häuse untergebracht und kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 45 cm). Lieferung einschließlich drei gelochter Stege (1 x vorne, 2 x seitlich).

Anmerkung: Für eine längere Warmhaltezeit ist es erforderlich, oberhalb der Bain-Marie leistungsstarke Wärmestrahler vorzusehen. Aufgrund der trockenen Wärme für feuchtigkeitsempfindliche Lebensmittel, wie z. B. Fleischkäse, nur bedingt geeignet.

Ausführung „mit getrennten Heizzonen“

Für jede Heizzone ist ein getrenntes Thermostat mit separatem Netzstecker vorgesehen. Die Thermostate sind mit einer Transporthalterung unterhalb der Wanne montiert. Sie können alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden. (Leitungslänge ca. 45 cm).